



Vattendriven Valskvarn

Ideell förening för att bevara kvarnen och visa dess funktion, genom att mala svensk säd utan några tillsatser med enbart ren vattenkraft.

Vi levererar närproducerat

"Rent mjöl i påsen."

Org. Nr.: 802444-2991

Faktablad: Ekna-odlat olivinvete

Vete av typ Olivin är en av de vanligaste och bästa vetesorter vi har i Sverige. Från **Ekna gård** vid Helgasjöns norra strand får vi nu **KRAV**-odlat(*) olivinvete. Det är väl lämpat för bakning av alla slags bröd, men även till redning, pizza etc.

Enligt analysbevis från Frökontrollen nr J12-5311 har vetet följande egenskaper:

- Proteinhalt: 9,7 % av torrsubstansen
- Falltal: 281 sek. (vilket betyder mycket goda bakningsegenskaper)
- Litervikt: 723,6 g/lit

(*) Certifikat, utfärdat av HS Certifiering AB, Kalmar 2011-11-02 och giltigt t.o.m. 2013-06-30, styrker att vetet är ekologiskt odlat enligt **KRAV**s regler.

Vartorps kvarn är godkänd producent av mjöl. Inga tillsatser, utan vi mal bara rensat (spetsat) vete i vår valsstol, driven av vårt stora vattenhjul. Alltså är det en mycket miljövänlig närproduktion. Nu också **närodlat!**

Vi har valt Olivinvete, som ett av tre sädesslag, tillsammans med råg och speltvete för kvarnens malningsprogram.

Vi levererar till några mindre bagerier som fasta konsumenter. Det är kvalitetsmedvetna och duktiga bagare, som vi har fått fullt förtroende för. De bakar ofta speciella matbröd med Vartorpsmjöl och marknadsför dem t.ex. som "Vartorpslimpa". Söraby Hembygdsförening säljer också mjöl direkt från Vartorps kvarn i 1-kilos påsar.

Vi levererar vitt mjöl siktat på 132 my sikt samt fint och grovt kli. Malningsdagen är angiven. Hållbarheten är beräknad till minst ett år efter malning om mjölet förvaras torrt i normal rumstemperatur.

Leveransvikter:

- 20 kg i plastlåda, retur-
- 1 kg i papperspåse, (s.k. kanister)

Våra produkter är underkastade godkänd egenkontroll genom Växjö kommuns Miljö och Hälsa. Dnr 2009.0062. Dpl 461.12 . Senast uppdaterad 2011-11-23.